

表 1



表 2



制作 一般社団法人南三陸町観光協会
発行 2021 年 3 月
令和 2 年度南三陸町交流人口拡大推進業務委託事業

With a heart as vast as the sea,
we swim as lively as a fish
With love as great as the mountains,
we wrap around all like a cocoon
With vision as clear as the sky,
we connect life together like a river
In the palm of nature's great hand,
our town of Minamisanriku sits

Minamisanriku Town Charter

We,
here in Minamisanriku,
while wishing ourselves to be
as the mountains and the sea,
and in the face
of nature's great dangers,
we live out each and every day
with gratitude for such a blessing.
During the Great East Japan
Earthquake,
we came to know,
to a painful extent,
how grateful to be alive
in this world we should be.

For the forest, countryside,
sea, and people,
we set our sights
on creating a town
that revolves around life,
keep trying something new
to realize
our creativity.



東日本大震災を通して
大自然の懐に
生かされていることが
いかに尊いことかを
痛いほど知った私たち。
森 里 海 ひと
そのいのちがめぐるまちを目指し
新たなチャレンジを積み重ねつつ
その思いをひとつひとつ
形にしています。



『海のように広い心で
魚のようにいきいき泳ごう
山のように豊かな愛で
繭のようにみんなを包もう
空のように澄んだ瞳で
川のように命をつなごう
大きな自然の手のひらに
抱かれている町 南三陸』
南三陸町の町民憲章です。

私たちは
ここ南三陸町で
海のように
山のように
ありたい
と願いながら
自然の脅威に向き合い
その恵みに感謝しつつ
日々を暮らしています。



設と事業化を実現する人材の募集に手を挙げ、佐々木さんは、2019年に南三陸町で本格的に活動を開始した。

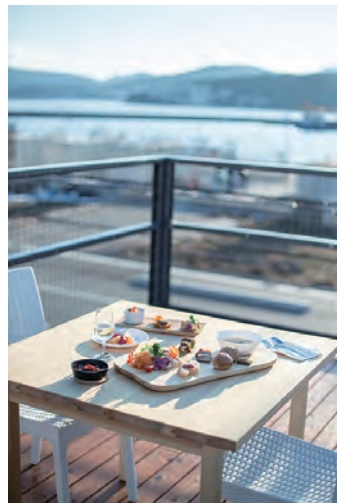
「ワインは、人と人をつなぎます。ワイン会をやると、海の生産者と山の生産者、海の食材と山の食材が一堂に会しますし、町内外の人同士がコミュニケーションできる場になります。1食材、1プロダクトだけではできないことが、ワインにはできると思っています。南三陸には水産物、野菜や米、畜産物まで、美味しい食材がたくさんある。その素晴らしさを知ってもらえるように、ワインで食材のおいしさを引き出したい。ワイナリーは町にぎわいを作り出せると思うんです。」

佐々木さんが繰り返し語るのには、ワインは食を通して、人と人、人と地域との「つながり」をつくるということ、そして、ワインには心の豊かさを広げ、自立的で持続可能な地域社会づくりに貢献できる大きな可能性があるということです。

オープン以来、海辺のワイナリーには町内外からたくさんの方が訪れている。青森産のスチューベンで辛口に仕上げたロゼワインは、特に人気が高い。香り高く、すっきりとした飲み口で、食事を引き立ててくれる。



海に面した南三陸ワイナリー。穏やかな日にはテラス席で汐風に吹かれながらゆったりとワインを楽しむ。



南三陸
“テロワージュ”



▲シェフの佐藤将人さん（左）とスタッフの吉島有紀さん（右）

南三陸ワインがつなぐ 森里海ひと

2020年10月、志津川港のほとりに待望の南三陸ワイナリーがオープンした。南三陸ワイナリーは、ワイナリー施設のオープン前から、秋保ワイナリーに委託醸造して、南三陸産のりんごでシードルを作ったり、山形、青森産のブドウでワインを醸造して販売してきた。

ワイナリーのオープンとほぼ同時に、収穫したの地元産ブドウで白ワインの初仕込みを行うことができたことは、関係者にとって最高の喜びとなった。2017年から入谷地区で栽培してきたブドウが、360kgの初収穫となったのである。まだ若い木から収穫されたブドウのよさを引き出して、南三陸特産のカキに合う、フルーティーでドライなワインを目指したいと、ワイナリーを設立した佐々木道彦さんは語ってくれた。

佐々木さんは静岡県浜松市の大手楽器メーカーで働いていた。震災ボランティアとして被災地を訪れたことをきっかけに、被災地のために何かしたいと2014年に仙台に移り住んだ。移住後、仙台に設立された秋保ワイナリーで仕事を手伝っていたときに、南三陸町でワインプロジェクトが始まっていることを知った。ワイナリー建

※「テロワージュ」とは「気候風土と人の営み」を表すフランス語「Terroir」と「食とお酒のペアリング」、「結婚」を表すフランス語の「マリアージュ (mariage)」を組み合わせた造語です。

▼2020年ワインのラインナップ



▼南三陸ワイナリー株式会社 代表取締役の佐々木道彦さん



Connections through wine— people to food, their region, and other people

In October of 2020, the long-awaited Minamisanriku Winery officially opened along the banks of Port Shizugawa. Before the opening of their own facility, Minamisanriku Winery actually had their brewing handled by Akiu Winery, and has made cider from Minamisanriku apples, as well as brewed and sold wine made from Yamagata and Aomori grapes.

Around the same time the winery opened, they were also able to prepare the first batch of white wine made from freshly harvested local grapes, which was a great pleasure for those involved. The grapes, which have been cultivated in the Iriya area since 2017, provided the first batch with a harvest of 360kg. Michihiko Sasaki, the winery's founder, notes that they harvest from vines still considered young, to provide that extra boost of flavor that pairs well with Minamisanriku's specialty oysters, and that their do their best in aiming for fruity, dry tastes.

"Wine connects people together. When we have wine gatherings, it turns into an opportunity for those in the seafood and produce businesses to get together, share all kinds of ingredients, and generally becomes a time for people from both within and outside our town to meet up and communicate. Minamisanriku is home to all kinds of great tastes, whether in terms of seafood, vegetables, rice, or livestock products. When people drink our wine, we aim to help bring out and accentuate those flavors, and help them see just how great our town's ingredients are. Overall, I think our winery can help bring out that active and lively town atmosphere." Sasaki reiterates that wine and food together have the power to create "connections" between people and their regions, and enrich the spirit, and as such, wine holds great potential in contributing towards the creation of an independent and sustainable community.

Minamisanriku Winery offers visitors the chance to experience what makes wine and local cuisine pair so well, and provides a menu in which all dishes are made from local ingredients. The chef, Masato Sato, is a local born to a Togura area fisherman's family, and is well-versed with the production process and harvest timing, as well as a how ingredients change throughout each season, and how not to waste them. Knowing his ingredients so well provides him a distinct advantage in the creation of great meals. As such, he works hard every day utilizing his talents and expanding the possibilities in utilizing Minamisanriku ingredients, in a great effort towards bringing joy to all.

Wine spins together all sorts of Minamisanriku stories, and nurtures new culture.

2017年から入谷の畑で育てて来たブドウを、2020年10月に初収穫。日の出前の収穫作業には多くのボランティアが集まってくれた。朝陽を浴びたブドウ畑では、見事に実ったブドウの実に朝露が輝いていた。▼



▲ワイナリー醸造所の新しいタンクで、さっそく南三陸産ブドウでの仕込みが行われた。「ワインをつくることは、南三陸をつなぐこと。」醸造所の壁には、南三陸ワイナリーのミッションが掲げられている。

南三陸ならではの マリアージュを 楽しむ

南三陸ワイナリーでは、曜日限定でワインにぴったりのランチメニューを提供している。季節毎に旬のローカル素材を満喫できる。この日は、カキのバターパテや白身魚の骨でだしをとったムール貝のチャウダーが絶品! 詳しくはHPへ。
<https://www.msr-wine.com>

左から地元産ドライトマトのアヒージョ、入谷産りんごのコンポート、クリームチーズ添え、右のセットはゆず入りピクルス、カキバター、ペロン入りカマンベールとクリームチーズのケーキ

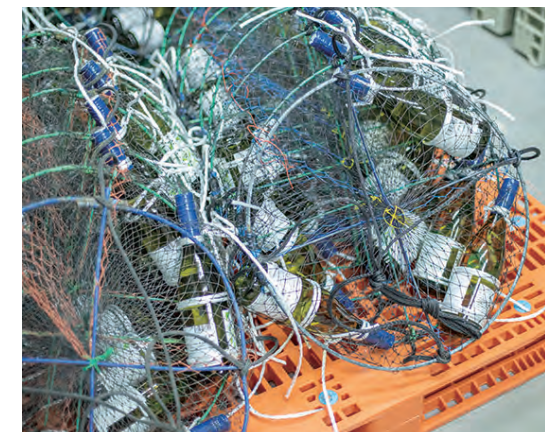


2020年の春、故郷に戻ってきた。生産のたいへんさ、収穫のタイミング、食材を無駄にしない知恵、季節による食材の変化などを、佐藤さんは熟知している。食材をよく知ることは、料理を創り出す上で大きなアドバンテージになる。南三陸の食材の可能性を広げながら、みんなに喜んでもらえる料理をと日々腕を振るっている。

毎年、ワインを海中で熟成させるプロジェクトも話題を呼んでいる。もともと沈没船から出て来たワインが熟成されていておいしかったことから、欧米ではワインの海中熟成が行われて来た。海の中の緩やかな温度変化やゆらゆらとした振動が熟成にいいのではないかとわれている。志津川湾で半年ほど海中熟成させたワインは、短期間にしろやかでバランスよく熟成すると佐々木さんも実感している。いづれ、田東山麓の2300本のブドウが収穫できるようになれば、海中熟成の南三陸ワインも限定で販売したいそう。

「森里海ひといのちめぐるまち」のさまざまな魅力を、ワインはつなぎ、物語を紡いでいく。ワインと食材のマリアージュだけでなく、人や地域とのマリアージュが、南三陸に新たな文化を育てていくことだろう。

海中熟成を待つ2020年ヴァンテージワイン ▼



▼ 半年間志津川湾の海中で熟成された2019年のワイン



力が弱まり、カキの収量は減少していた。それを繰り返してはならない。漁師ひとりひとりが海の環境を自分の身体のように思いやり、最高の自然環境と、持続可能なカキ養殖とを両立すべきではないか。新たな養殖へのシフトは、これまで競い合うようにカキを生産してきた自分たちの養殖を自ら否定することでもあった。37人はことん話し合った。

震災からの5年、戸倉地区の漁業の復興のために、多くの人々が支援をしてくれた。それに恩返しをするためにも、画期的なカキ養殖を目指そう。養殖棚の数を3分の1にし、海の環境を守り、品質のよいカキ作りを転換しよう、そして次世代に豊かな海をつなげよう。37人の思いが一致した。

それは、2016年3月、日本初の快挙へとつながった。これまで日本のどこでも成しえなかった二枚貝養殖のASC(Aqua Culture Stewardship Council)国際認証を取得したのだ。

認証の基準はきわめて厳しい。法令順守、自然環境・生物多様性への影響の低減、天然種苗を守ること、省エネルギー、地域社会への責任や労働環境……。細部にわたり、チェック項目があり、漁師たちは養殖のために消費した軽油やガソリンなどの量まで計上しなくてはならない。海水の成分調査



持続可能な 地域と環境をつくる 漁業へ

震災前、漁師たちはカキの水揚げを競い合ってきた。その人々が、自らのカキ棚をもとに戻すのではなく、全員が一度その権利をゼロベースにして、全員で環境に負荷をかけない養殖に舵を切る決断をした。容易な決断ではなかった。昔から作業を助け合う「講」などの結びつきを大切にしてきた戸倉地区の人々。地域と他者を思う心が、高いハードルを越える力になった。そして、この漁師たちの快挙は、南三陸町の未来を示す羅針盤となった。



▲現在は35の漁家でカキを生産する宮城県漁業協同組合志津川支所戸倉出張所カキ生産部会。2021年1月撮影。

日本初のASC国際認証を取得したカキ養殖

豊かな海を守る 誇り高き漁師たち

志津川湾は宝の海だ。ワカメ、カキ、ホタテ、ホヤ、ギンザケなどの養殖を主軸に、タコ、ウニ、アワビ、サケ漁など、一年中恵みをもたらしてくれる。中でも冬は、良質なカキが旬を迎える。

震災前、志津川湾にはところせましと養殖棚が並んでいた。東日本震災の大津波はそのすべてを、また船や加工場など、漁師たちの生業の何もかもを奪い去った。何ひとつ漁業施設がなくなった見慣れた志津川湾の姿。青い海の美しさが心痛かった。

ほとんどの家が流され、きわめて被害が甚大だった戸倉地区。破壊し尽くされ、何もかもなくなった戸倉の浜で、みんなが力を合わせて漁業の再生のために汗を流してきた。

同時に、漁師たちは毎日のようにさまざまな話し合いを持った。侃々諤々ぐつかり合いながら、将来のために地域と海がどのように復興していくべきなのかを考え合った。

戸倉カキ生産部会の37人の漁師たちは、震災前を振り返った。当時、争うように養殖棚を設置したことからカキの密植で海の



▲戸倉地区のカキ養殖の画期的な取り組みは、令和元年度第58回農林水産祭天皇杯を受賞した。



THE SPIRIT OF OYSTER FARMERS CREATES THE BEST OYSTERS

Shizugawa Bay is home to a treasure trove of sea life. With a focus on the cultivation of wakame seaweed, oysters, scallops, sea squirts, and ginzake salmon, the area also provides an abundance of octopus, sea urchin, abalone, and salmon all year round. And of course, great quality oysters are in season during winter.

Before the Great East Japan Earthquake disaster, Shizugawa Bay was lined with cultivation shelves. The tsunami that followed completely wiped away these natural features, as well as the bay's boats and processing plants, and with all of that, the livelihoods of the area's fishermen. What remained was a Shizugawa Bay devoid of its fishing facilities—a completely alien appearance. The beauty of the blue sea brought with it a painful heartache.

The Togura area suffered extreme damage, and most homes were simply washed away. Yet along the area's devastated coast, where nothing remained, everyone came together and, through perseverance and hard work, have continued efforts towards revitalizing the area's fishing industry. At the same time, local fishermen have come together on a daily basis to discuss a variety of issues. Often through heated debate, they continue to consider how the region and its connection with the sea should be rebuilt for the future.

The 37 fishermen of the Togura Oyster Producer's Committee looked back at the situation as it was before the earthquake. At the time, the cultivation shelves were set up to compete, and this meant that oysters were densely packed together, causing a weakening of the surrounding marine environment, and ultimately, a decrease of oyster yield over time. They decided that this was an issue that should not be repeated moving forward, and that each fisherman must consider the marine environment as if it were their own body, and make sure their cultivation of oysters stays as sustainable as possible while also maintaining the surrounding natural environment. This change in thinking towards cultivation also meant that they would all need to move on from their old competitive ways. Needless to say, all 37 members of the committee had to come together for a very difficult discussion.

During their talks, they considered how so many people had helped rebuild their fishing industry throughout the Togura area over the past 5 years. They felt like they should give back to these people, and thus considered this radical change in the way they would cultivate oysters. A plan was proposed to switch to a higher quality of oyster for production, so that they could then reduce the number of cultivation shelves to just one-third of what they once were, thus protecting the surrounding marine environment and preserving everything for future generations. All 37 members agreed to move forward with this plan.

This led to an amazing achievement for them in March of 2016, when they officially obtained an international ASC (Aquaculture Stewardship Council) certification for bivalve cultivation, a feat that had never been accomplished before in Japan.

The criteria for ASC certification are very strict. They check items such as legal compliance, degree of impact on natural environment and biodiversity conservation, energy conservation, social responsibility to local communities, and working conditions. The oyster farmers have to post the quantity of light oil and gasoline consumed for farming.

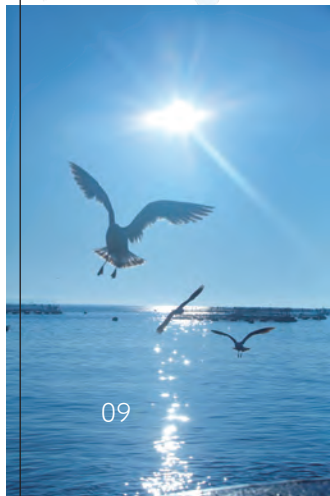
As such, Japan's first acquisition of an international ASC certification is the direct result of the power and ingenuity of Togura and its fishermen.

The oysters raised along the Togura cultivation grounds were bigger than ever before even after just one year, and featured a new sweetness.

Kiyohiro Goto, chairman of the Togura Oyster Committee, looks back at it all.

"Up until now, we were fishing only for ourselves. But once we achieved international certification, we started thinking about the future of the region, and its sea. We started thinking about our community and about other people. The culture around our industry changed." Nurturing high quality oysters, without burdening the natural environment. The fishermen of the region turned their rudders towards a new and sustainable direction. Sometimes nature bares its fangs. But they accept that harshness along with its kindness, in living with the sea of Shizugawa Bay. With such resolution, they now pour their souls into raising the tastiest oysters possible.

The fishermen of Togura, who rose up again from the ashes after so many hardships, have now found themselves among the best producers in the entire marine cultivation industry.



未来へつなぐ
"海"

や養殖によるプランクトン消費量の算出、絶滅危惧種への配慮など、すべての項目をクリアした団体だけが国際認証を取得できるのである。

日本初のASC国際認証の取得は、戸倉の地域力と漁師の人間力の賜物だ。

復活した戸倉の漁場で育てられるカキは、一年ものでも以前より大きく、甘みがある。

戸倉カキ部会長の後藤清広さんは振り返る。

「これまで私たちは自分のことだけを考えて漁をしてきました。でも、この国際認証取得を機に、私たちは、地域や海の未来について考えるようになりました。まずは、地域や他者を思うようになったのです。漁師の文化が変わったんです。」

自然環境に負荷をかけずに、品質の高いカキを育てる。彼らは持続可能な漁業へと舵を切った。自然は時に牙を剥く。その厳しさも優しさも引き受けながら、この志津川湾の海とともに生きていく。その覚悟が、彼らの魂が宿った最高においしいカキを作り出す。

マイナスから再出発した戸倉の漁師たちは、苦難の日々を経て、カキ養殖業のトップランナーになった。



▲竹島や椿島など、貴重な生態系が息づく島々が浮かぶ海で、戸倉の人々は命を育む。志津川湾最大の島である椿島はタブノキの自生北限で、東北地方の太平洋沿岸の暖帯林として種数が豊富であることから国の天然記念物「椿島暖地性植物群落」に指定されている。



▲ 森を仲立ちに共通の理念のもと、山守、製材、建設、プロダクト制作などの多彩な団体が協働する南三陸町山の会のメンバーたち。佐藤太一さんは、後列右から2番目。

「町境がほぼ分水嶺と重なる南三陸は、海、里、山がつながっています。カキなどの養殖は山からの恵みで成り立ち、木は海からあがってくる空気中の水分で育てられます。だからこそ、海のためにも林業はがんばらなくちゃいけない。」

そう語るのは、南三陸町で林業を営む株式会社佐久の佐藤太一さんだ。震災後、森林組合長を務める父と共に、本格的に森林経営に携わり始めた。南三陸の林業を支える若きリーダーである。

南三陸町は良質な杉材が産出される。生長が速く、強度に優れ、ピンクがかった美しい色が特長である。新国立競技場の北ゲートとルーバーにも南三陸杉が使われた。

震災後の2015年、町内の林業関係者が連携して、日本で35件目、宮城県で初めてのFSC国際認証を取得した。現在は町の約12000haの森林のうち、約2470haが国際認証林となっている。

「津波で何もかも流された漁師さんたちが、ASC国際認証取得を目指している」と聞いたんです。それが大きなモ

チベーションになりました。海の人たちが日本初を目指してがんばっているのに、山守が負けてはいられないと思いました。」

国際認証を取得するためには、適切な管理のもとで持続可能な森林経営が実現されているか、森林が生物多様性を保全しているか、地域社会や文化との共生を実現しているかなど、多岐にわたる厳しい基準をクリアしなければならなかった。その過程で、森林関係者に共有されていったことがある。それは、林業は収益をあげる生業だというだけでなく、動植物の住みかである山の力を、人が関わることで最大限に高める仕事でもあるということだった。多様な生物が生息する森林には、生命の循環が生まれる。その循環は、木を育てる養分を山に補給するのだ。この気づきは、森を創り、山を守る仕事へのプライドを生み出した。

現在は製材、建設、プロダクト制作などの町内事業者とも連携して、FSC国際認証を取得し、南三陸杉の国際認証材を製品化して、広く流通させる態勢も整った。



未来へつなぐ
“森”

南三陸の汐風が
育む杉美林

宮城初のFSC®国際認証取得は
「いのちめぐるまち」への第一歩
FSC® Internationally Certified Minamisanriku Forests

Creating a Forest—a Dialogue with Nature

"Minamisanriku, where the town almost overlaps with the watershed, is connected with the sea, the countryside, and the mountains. The blessings of the mountains allow for the cultivation of oysters, and the trees have grown from the moisture of air rising from the sea. That is precisely why, for the sake of the sea as well, those in the forestry industry must work hard."

So says Taiichi Sato, who runs a forestry company in Minamisanriku called Sakyu. After the earthquake disaster, he began fully engaging in forest management work with his father, who serves as the head of a forestry association. Sato has since become known as a young leader that has provided support for the Minamisanriku industry.

Minamisanriku produces high quality cedar. It grows fast, features excellent strength, has a beautiful pink hue, and was also used in the construction of the north gate and shutters of Japan National Stadium.

Years after the earthquake, in 2015, and in cooperation with town forestry officials, they obtained Miyagi's first international FSC(Forest Stewardship Council®) certification. Currently, of the town's approximately 12,000 hectares of forest, over 2,470 hectares internationally certified.

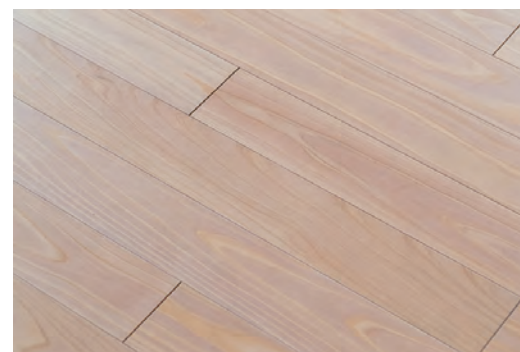
"I heard about the fishermen who had everything swept away by the tsunami, and how they aimed to take on an international ASC(Aquaculture Stewardship Council) certification. That was a huge inspiration for me. I thought, these sea workers are trying so hard to achieve a 'first' in Japan's history—us forestry folk can't fall behind now!"

To obtain international certification, they had to meet a wide variety of strict standards, from making sure their forestry management was sustainable and under proper management, to conserving biodiversity, and maintaining a coexistence with the local community and culture. In the process, something important was conveyed to those in the forestry industry. Forestry is not only for producing a profitable livelihood, but it's work that, through the intervention of mankind, utilizes the power of the land, where animals and plants reside. Forests are home to various creatures, and to a cycle of life. That cycle replenishes the land with the necessary nutrients to grow trees. This awareness brought forth a pride in their work towards creating forests, and working to protect the lands. Currently, they are collaborating with local lumber, construction, and production businesses that commercialize internationally certified materials, and are ready for CoC certification and widespread distribution Minamisanriku cedar.

As forestry is an industry that requires a long-term perspective, said to span up to 40 years ahead, it is also imperative that SDGs (sustainable development goals) are met.

"As long as we are receiving nature's blessings, we must interact responsibly with nature."

As a member of a town with a rare international certification in land and sea, Sato aims to create forests that revolve around life.



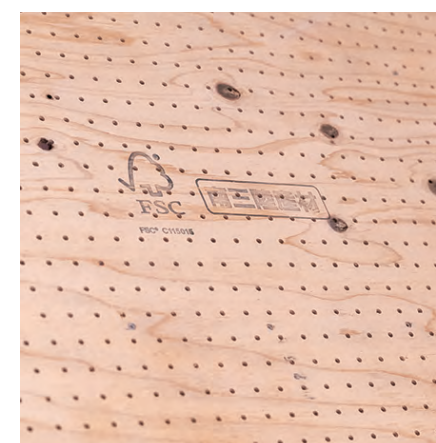
▲あたたかな風合いの南三陸杉の格子や床材



▼高い製材技術、乾燥技術で最高の木材を生産



▲南三陸町生涯学習センターには、南三陸産の国際認証杉材がふんだんに使われている。杉材はリラックス効果で知られる。



▲国際認証材であることを示す焼き印

40年スパンといわれる長期的な視座を要求される林業だからこそ、SDGs(持続可能な開発目標)を実現するための責任を背負うことができる。「自然の恵みをもらっている限り、自然と対話しながら責任をもっていかなくちやならないと思います。」海と山の国際認証を取得する稀有な町の一員として、佐藤さんはいのちめぐる森づくりをひたすら目指す。

CoC認証：森林管理(FM)認証を受けた森林から産出された木材・紙製品を、適切に管理・加工していることを認証する制度

▼美しいピンクがかった色味が南三陸杉の特長



▼製材所に積まれた南三陸杉



いのちめぐる
南三陸の海

世界に誇る 生命育む 海の森



南三陸の海の中、そして波打ち際や磯の豊かな環境に、今、熱い視線が集まっている。私たちがふだん目にするのがない海の中。そこに、もうひとつの生命の宇宙が存在しているのだ。

「町に住むみなさんが当たり前だと思っている南三陸の環境は、実は世界が注目する環境なんです。」

南三陸町自然環境活用センター（南三陸



アラメとその中で
休息するアイナメ



アカモク



アラメの赤ら魚が仲よく並んでいる。

※中央の写真提供：太齋彰浩氏 上と下の写真提供：南三陸ネイチャーセンター



海藻が生息しており、多様な生命を育む貴重な環境が維持されている。

暖流と寒流が混じり合う特異な環境が、この多様性を生み出しており、阿部さんによれば、南三陸の海では約220種類の海藻・海藻が確認されているという。

北の海で見られるマコンブと南の海で見られるアラメの両方が、南三陸の海では生息しており、この海藻群落はウニやアワビの重要なエサとなっている。また、温かい海を好むマダコと寒い海で生きるミズダコも共存している。この生物多様性は、日本中の藻類学者を南三陸に惹きつけて来た。

海中に十分光が届く水深10メートルほどの浅いエリアには、さまざまな海藻・海藻が繁茂し、その海の森や草原には多様な魚介類が生息し、海鳥たちも集まる。海藻のアマモを食べるのは、天然記念物で絶滅危惧種でもあるコクガンだ。

ガンは淡水域に生息するが、唯一海に生息するのがコクガンだ。南三陸は、そのコクガンの越冬地である。コクガンは北極圏のツンドラで繁殖し、冬鳥として北日本沿岸に8000羽ほどが飛来するとされる。

個体数が少なく越冬地も限られており、最近ではそのうちの300〜400羽が南三陸で越冬する。静かな内湾の豊かな藻場が、

▼ 南三陸ネイチャーセンターの阿部拓三さん



国内にはラムサール条約登録湿地が52カ所あるが、志津川湾は海藻場のカテゴリーで

日本初 “海藻藻場” カテゴリーでの ラムサール条約登録

希少なコクガンたちを呼び寄せているのだ。

それは、ラムサール条約の定める9つの国際基準のひとつである「水鳥の1種または1亜種の個体数の1%を定期的に支えている湿地」に当てはまる。

さらに、長年にわたる調査・研究で得られた科学的データによって、「特定の生物地理区の生物多様性の維持に重要な動植物を支えている湿地」であることなど、合わせて5つもの国際基準を満たすことが裏付けられた。これらの積み重ねにより、

登録されたのは国内初、海域の登録湿地としては東北初となった。

阿部さんは語る。

「南三陸が登録基準をクリアできたのは、10年以上にわたりネイチャーセンターが調査・研究してきた科学的なデータの蓄積という裏付けがあるからなのです。そして、研究者がダイビングして調査することができたのは、潜って調査することを、地元漁師さんたちが応援してくれたからです。漁業権が絡む海では、密漁者から浜を守るために、漁師さんたちはなかなか調査を許してくれないものなのですが、南三陸の漁師さんたちは、研究者たちを早くから受け入れてくれたのです。ほかにこのような地域はなかなかありません。この協力がなければ、国際基準をクリアするための科学的証拠となるデータが、南三陸に蓄積することはありませんでした。このデータがあったからこそ、日本初の海藻藻場での登録が実現したのです。」

南三陸の漁師たちが、研究者たちを信頼し、自らの生業を支える海に入ることを寛容に受け入れてくれたからこそ、海の貴重な環境について多くの人々が共有し活用し、資する先進的な状況をいち早く創り出すことができた、阿部さんたちは考えている。

ラムサール条約の正式名称は「特に水鳥



宝ハ幡を川探そう

若者たちの
水生生物調査

南三陸ネイチャーセンターの阿部拓三さんらは、地域の小中高の生徒たちと海岸の干潟や川の汽水域などで環境学習を行っている。

この日は、志津川高校自然科学部の生徒や先生らと、巨大な堤防が建設され、震災前とはすっかり姿を変えた八幡川で、水生生物調査を行っていた。

高校生たちは水底の砂や石ごと、やさしく網などですくって、生きものを探した。ヤマメやアユ、ウナギ、シロウオなどの魚たちはもちろん、多種多様な昆虫やその幼虫などを発見した。幼虫はわずかに数ミリほどの大きさしかない。小さな小さな生命を、懸命にやさしく探し出す。この日は、レッドリスト（絶滅のおそれがある野生生物の種のリスト）に載っているウツセミカジカも生息していることがわかり、歓声があがっていた。豊かな生命の営みは、たくましく維持されていた。

彼らがふるさとの海や川で見つけた多様な生物のすべてが、南三陸の生命の循環の一端を担っていることを、そして、その小さな命こそ、かけがえないふるさとの宝物であることを、参加したすべての人々がさわやかな川風に吹かれながら、実感していた。

町民にとっては長い間「当たり前」

Searching for treasure in the Hachiman River

Understanding the true value of Minamisanriku's natural environment through diligent investigation by young people

Mr. Abe and others at the Minamisanriku Nature Center provide local children with opportunities to do environmental study at tidal flats along the coastline or brackish water areas of the Hachiman River. Students from the Shizugawa Senior High School Science Club and volunteers conducted an investigation of aquatic organisms in the Hachiman River.

Using a net, the high school students searched for living creatures at the bottom of the river and gently caught them together with sand and gravel. They discovered a wide variety of insects and their larvae as well as fish such as Masu salmon, Sweetfish, Japanese eel, and Ice goby. The larvae were only a few millimeters in length. They worked with meticulous and gentle care to search for these small and tiny creatures.

On that day, they found a Reiny's sculpin, a rare fish which is on the IUCN Red List of Threatened Species, and a great cheer went up. Minamisanriku's environment supports a rich and diverse number of living organisms. All of the varied organisms they found in the seas and rivers of Minamisanriku are part of the life cycle of the townspeople. While feeling a river breeze, all the people who participated in this study realized how precious and irreplaceable these small living creatures are to their hometown.

This study conducted by these young people scientifically reinforces the regenerative power of nature and the biodiversity of Minamisanriku. This data will be invaluable in Minamisanriku's efforts to preserve their natural treasures for future generations.

のものだった自然環境が、被災を経て過酷な状況にある今だからこそ、人々の関心も高まっている。南三陸の自然の再生力と世界に誇る生物多様性を科学的に裏付ける若者たちの調査は、この町が誇るべき宝物と未来の環境を支える大切なデータになるだろう。

いのちめぐる
南三陸の海

World-class Seaweed Bed in Minamisanriku

Wetlands and seaweed beds in almost all areas of Shizugawa Bay, and about one kilometer of the coastal area surrounding Cape Utatsuzaki was registered in the Ramsar Convention. About 220 kinds of seagrass and seaweed grow in the area, supporting various kinds of marine life. The waters of Minamisanriku where warm and cold currents mix have created an ideal place for biodiversity and attracted algaeologists throughout Japan.

Both Japanese kelp that grow in the northern seas and sea trumpets that grow in the southern seas can be seen here Shizugawa Bay, and these seaweed communities are an important form of nutrition for sea urchins and abalone. Also, the common octopus which usually lives in warm water, and the North Pacific giant octopus which likes cold water, live in the seas off Minamisanriku. In addition, brant geese, which feed on eelgrass have been designated "natural treasures" and are an endangered species, between 300~400 brant geese pass the winter in Minamisanriku every year.

All of these features of Minamisanriku have met the international standards set by the Ramsar Convention.

So Shizugawa Bay was registered in the Ramsar Convention on 18 October 2018.

Mr. Takuzo Abe from the Minamisanriku Nature Center who has investigated marine life in Minamisanriku and had made preparations for registration in the Ramsar Convention, says:

"Minamisanriku was able to meet the registration criteria because of the scientific data that Minamisanriku Nature Center accumulated over the course of more than ten years. With the support of local fishermen, the scientists were able to dive into the ocean regardless of restrictions or conditions of fishery right to conduct their research first-hand. Local fishermen do not usually allow diving by outsiders to protect the beach from poachers. However, the fishermen in Minamisanriku generously allowed the researchers to conduct their diving investigations from the beginning, and there are not many such areas in Japan that would permit this."

Takuzo and other scientists believe that the fact that the fishermen in Minamisanriku trusted the researchers and allowed them to study the fishing grounds led to the early creation of advanced conditions to share an important marine environment with many people.

"I think that registration will have a positive effect on Minamisanriku because wakame seaweed and oysters harvested in one of the wetlands registered in the Ramsar Convention will have added value. In addition, Minamisanriku will become a place for advanced learning and exchanges in the field of biodiversity."

の生息地として国際的に重要な湿地に関する条約」。現在、条約締結国は世界に171カ国、条約登録湿地は2416にのぼる。日本初の藻場での登録を契機に、世界の人々が南三陸の海の環境に注目している。

この条約は、水鳥の生息地として国際的に重要な湿地とそこに生息・生育する動植物を保全することだけではなく、持続可能な利用を促進することを重要視している。ラムサール条約登録を機に、世界に誇る藻

場を通して交流や学習の機会を創り出し、海産物の水産品のブランドディングに、この豊かな海の森を活用していこうとしている。

「工夫次第で、大きなメリットを南三陸町に生み出すことができると思います。『ラムサール条約登録湿地で収穫されたワカメやカキ』です。地場産品も魅力的に見えて来ますし、他の地域にばきん出た価値を持つ学習や交流の場にしていくことが

できますよね。」

阿部さんの言葉に、南三陸の海がいつもと違う輝きを帯びて見えてくる。南三陸の海でおいに遊び、学び、食べる。そして、この海を誇りに思いたい。

地球市民の一員として、美しい水の惑星の環境を、未来のために守るためにも。

※アマモの写真提供：太齋彰浩氏



Brant geese pass the winter in Shizugawa Bay Birds and people live together in harmony in these peaceful waters

The Brant goose is a mysterious bird.

It appears in Shizugawa Bay from late October to early November every year. It has not been clarified where these geese come from nor how they come all the way to Japan.

Many brant geese can be seen on the coasts of the Arctic Ocean. However, only a small portion, estimated at between 8,000 to 9,000 birds, migrate to and pass the winter in Northeast Asia. Since the number of brant geese wintering in Japan is very small, it was designated as a natural monument in 1971 and is a protected species in Japan, and is currently registered on the Red List of the Ministry of the Environment as an endangered species.

In Shizugawa Bay, about 300 brant geese pass the winter and return home at the end of March.

They usually breed on the coasts of the Arctic Ocean between June and July, and the chicks hatch. When the chicks grow, they start migrating to their wintering areas. Details will be elucidated by a survey using GPS. The brant goose is about 60 cm long and has a white pattern that looks like a collar, and the feathers on their buttocks and belly are also white.

Brant geese flying into Shizugawa Bay are often seen at the port because they are not wary of humans so much. Although there were only about 100 brant geese around the earthquake of 2011, 406 geese were observed in the winter of 2020-2021. They eat eelgrass and sea lettuce, or only algae directly under the sea surface.

Shizugawa Bay, which has abundant algae beds and is registered with the Ramsar Convention, is a perfect wintering place for brant geese. Because they do not move in large flocks like white-fronted geese that act as small flocks, there is no danger that seaweed and seagrass in the Bay will be exhausted. On the contrary, they eat seaweed and seagrass that flows into the harbor and the beach, so they help to maintain the beach environment.

The brant geese passing the winter in Shizugawa Bay do not fear humans so they can be observed up close. However, if they feel that you are too close or trying to do them harm, they may raise their head and stare at you. If they make a cry, it is a sign that they are wary of you. It is better to use binoculars to observe them so as to not frighten them. Of course, please also remember to show respect to the fishermen working on the beach.

Repored/photographed by: Takuya Suzuki

常的に見ることが出来る。豊かな藻場が広がり、ラムサール条約の登録地となっている志津川湾はコクガンにとって絶好の越冬地である。マガンのように何万羽という大きな群れを成すことはなく、小さな群れで行動するため、えさとなる海藻・海草の枯渇も起こりにくい。それどころか港や浜に流れ着くアマモなどをきれいに食べてくれるので、浜の環境を保つのに一役買っ

てさえる。志津川湾で冬を越すコクガンは、それほど人をこわがらないため、間近で観察できる。しかし、極端に近づきすぎたり、ねらわれていると感じると、首を上げこちらを見つめることがある。鳴き声をあげたら、それはコクガンが人を警戒しているサインだ。スコップなどを活用して、コクガンたちをこわがらせないように観察したい。

もちろん、浜で仕事をしている漁業者の皆さんの迷惑にならないように気遣うマナーを忘れずに。志津川湾が育んでいる生物多様性の循環の一端を担う貴重なコクガン。南三陸の海に生かされている仲間として、厳しい冬を共に過ごすことができ、喜びを分かち合いながら、彼らの越冬を静かに見守りたいものだ。

取材・写真協力 鈴木卓也氏



▲ 漁港に停泊している船のまわりで流れて来た海草をついばむコクガン

志津川湾で冬を過ごすコクガンたち

いのちめぐる南三陸の海



▲ 白い首輪があるのがコクガン、右上のくちばし白い鳥はオオバン。漁師たちが作業する浜で、海藻・海草を食べる姿が見られる。

コクガンは謎多き鳥である。毎年10月後半から11月初め頃に志津川湾に現れるコクガン。南三陸にやって来るコクガンが、どこで繁殖し、どこからどのように飛んでくるのかについて、明確には解明されていない。コクガンは北アメリカ大陸、ユーラシア大陸の北極海沿岸で数多く見られる鳥だ。しかし、それらのうち北東アジアに渡って越冬するコクガンは少なく、八千羽から九千羽程度と考えられている。日本では三陸沿岸のほか陸奥湾や函館湾で見られるものの、越冬する地域個体群(ある一定範囲に生育・生息する生物1種の個体のまとまり※この場合、コクガンの中で日本を含む北東アジア地域で冬を過ごし、北アメリカなどの集団とあまり交わらずに暮らしている集団)の数がきわめて少ないことから、1971年に天然記念物指定の保護鳥になり、現在は環境省のレッドリストで絶滅危惧Ⅱ類(絶滅の危険が増大している種)と判定されている。

その日本では希少なコクガンが300羽以上、ここ志津川湾で冬を越し、3月末頃に再び旅立っていく。一般的にコクガンは、北極海沿岸で6〜7月頃に繁殖し、ヒナを育て、寒くなると幼鳥も一緒に越冬地へと移動を開始する。羽根に白い模様があるコクガンは、夏に生まれただけの若鳥だ。北極海との行き来の際に、海沿いを渡るのか、海のない陸域を通るのか、広い北極海沿岸のどこで繁殖しているのかなど、その詳細はこれまで不明なことばかりだったが、GPS発信機を用いた国際的な調査研究の進展などによって、少しずつ明らかになりつつある。コクガンは全長60cmほどで、マガンとカルガモの中間くらいの大ささだ。首輪のような白い模様があり、お尻と腹の部分の羽根も白い。志津川湾に飛来するコクガンは、人への警戒心が比較的薄いので港でもよくその姿が見られる。震災前後は100羽ほどしか見られなかったコクガンだが、令和2年度には406羽が確認されている。流れて来たアマモや岸壁に生えているアオサなどを食べたり、お尻を高く上げて逆立ちのように胸から先を水面下に突っ込んで、首の届く範囲に生えている海藻・海草をついばんだり、甲殻類を食べたりしている。繁殖のロープに付く海藻なども、コクガンにとって格好のえさである。波静かな養殖漁場は、実はコクガンにとっても快適な生息場所だ。志津川湾内では、養殖ブイのあいだでのんびり休んだり餌をついばんだりしているコクガンの姿を、日



自然のうつろいを
感じながら暮らすって
豊かです。

◀歌津地区弘川に移住して
藍染め工房と「古民家宿
のん」を営む中村未来さん

水が流れる小川は、藍染めの格好の洗い場になった。古民家は生まれ変わり、6年の月日を経て、藍染め工房を備えた「小さな宿」になったのである。
天井に雪見障子があしらわれ



▲古い箆筥にお気に入りの食器や野の花を飾ってみる。

ガラスを入れて光を取り入れ、洗面所やキッチンなどの水回りはモダンで機能的に改装した。中二階には客室用の寝室や、図書コーナーを作った。幼児のためにベビーベッドの手すりを再

た和室には、さまざまな風合いの藍染め製品が吊されている。この地の土が育てた藍を乾燥し煮出して染料を建て、布を染める。小川の水に洗われ、さわやかでやさしい青色を奏でる。
立派な梁や柱、土間を生かして、仲間たちと壁に珪藻土を塗り、伝統美を感じた空間が完成した。居間には大きな1枚



▲洗面所は思いきりモダンに改装。



▲中二階に作った図書コーナーは子どもたちに大人気！

南三陸
里海暮らし



▲1枚ガラスの窓からやさしい光が差し込む居間。

移住してゆっくりゆっくり歩んで来た 小さな宿を開くまでの長い道

国道45号から田東山に向かい、道なりに10分弱も走ると、弘川集落に至る。山に囲まれた集落の中心には、それぞれ入谷、本吉、歌津伊里前、志津川につながる十字路がある。歌津地区弘川は古くは交通の要衝であった。かつて宿坊だった大きな古民家や桂の巨木、古い石碑などがその歴史を物語り、集落を貫くように小川が流れる。

ここに、改装したばかりの築120年を越す古民家がある。2012年に南三陸町に移住した中村未来さんの活動拠点だ。およそ6年をかけて、少しずつ手作りでリノベーションを進めていった。東京で生まれ育ち、大阪の建築設計事務所働いていた中村さんは、震災ボランティアとして気仙沼を訪れたことをきっかけに、2012年秋、南三陸町に移住した。町の観光協会職員として3年ほど交流事業を担った。

その間、この町でいつか小さな宿を開きたいという夢を抱き、宿にできそうな空き家を口伝て

に探した。弘川にあるこの古民家に出会ったのは2014年のことだ。傷みは激しく、修復するにはかなりの資金と労力が必要そうだったが、中村さんはこの集落の環境や佇まいにひかれた。

大家さんと信頼関係を築き、この家を改装する決心を固めると、仲間たちや修復を支援してくれるボランティアも力を貸してくれた。最初の2年は、片付けと解体。建築の知識と経験を生かし、古民家の持つ魅力を最大限に引き出しながら、プロの手も借りて改修を進め、2021年春、民泊の許認可をようやく取得することができた。

この間、新たに始めたのが地元産藍による藍染めである。手拭いやストールなどを商品化し、ビジターの藍染め体験も受け入れている。2015年、耕作放棄地を仲間たちと耕して藍を育ててみたところ、順調に藍が育った。中村さんはひとり、試行錯誤しながらその藍で藍染めの技術を習熟させていった。澄んだ

WALKING SLOWLY UPON A LONG ROAD — FROM THE BIG MOVE, TO OPENING UP A QUIANT LITTLE INN

In Haraikawa, Utatsu, sits a newly renovated traditional home originally constructed over 120 years ago. In 2012, Miku Nakamura moved to Minamisanriku, and made this home her base of activities, and, over the course of 6 years, gradually renovated the building by hand. Born and raised in Tokyo, Nakamura worked at an architectural design office in Osaka, and visited Kesennuma as a volunteer during the earthquake disaster--all eventually leading to her moving to Minami- sanriku in the fall of 2012.

While working at the town's tourism association over the course of 3 years, she searched for a vacant home at which she hoped to, one day, turn into a small inn. That's when she found this old traditional building. The structure had significant issues, and it seemed like it might take a lot of money and effort in providing repairs, but Nakamura was attracted to the community in terms of both environment and atmosphere.

She built a trusting relationship with her landlord, and upon deciding to rebuild the structure, had friends and volunteers pitch in to help out. The first two years were spent tidying things up and dismantling parts of the building. In utilizing architectural knowledge and experience along with the help of professionals, they proceeded with renovation while trying to maintain as much of the old structure's charm, and in December of 2020, Nakamura officially obtained a private lodging operator's license.

They also began a new dying initiative using locally produced indigo, and now offer tenugui cloths and scarves, as well as indigo dying experiences.

"Being here really helps us feel closer to nature. My three-year-old daughter is always excited to be out here, and I've found her collecting all sorts of things from our surroundings. So we're glad to be able to feel this kind of joy as we continue our lives here."

Nakamura goes on to talk about her life. She has made good friends with people throughout the community, and some of them come by to go on walks with her daughter, or bring her Christmas gifts. As the population continues aging through the near future, she hopes to be able to give back to the community as much as possible, and help out with, for example, making sure conditions at the rice fields, etc., don't get too rough. She also wants to make her spot a fun and relaxing place for all the friends who have helped them get to where they are now.

The path that Nakamura has chosen to walk in the wake of the earthquake disaster has continued to bear unexpected fruit.

The company she founded is known as the Denden Mushi Company. And although she has walked her path slowly, like a denden mushi, or "snail", her steps are steady and sincere, and her way of life serves as a reminder of the richness and value hidden behind daily life here in Minamisanriku.



▲弘川集落のシンボルツリー “千本柱”



▲梁を見せた開放的な居間には神棚を祀った。



▲日射しが差し込む土間

手塩にかけて育てた藍が
布を汐風色に染める



▲ストールや衣服など、さまざまな風合いの藍染め製品。和室の天井には雪見障子があしらわれ、遊び心いっぱい。



▲長年かけて改装した古民家宿のん



▲家のすぐ裏手を流れる小川で藍染めを洗う。

利用して安全柵を設けたり、障子の棧やスダレ掛けなどを活用して心休まる空間を醸し出している。

「ここにいると、自然をダイレクトに感じる事ができます。3つになる娘は、いつもわくわくしています。知らないうちに、まわりからいろいろなものを集めてくるんです。そんな喜びを感じながら、丁寧に暮らしていきたいなと思っています。」

中村さんは、弘川での暮らしをこう語る。今では、集落のみなさんとも、すっかり仲良くなった。娘を散歩に連れて行ってくれたり、クリスマスプレゼントを持って来てくれる方もいる。高齢化が進んでいく近い将来、畑や田んぼが荒れないように手伝えることなどで、少しでも地域に恩返しができるくらいいいなと思う。ここまで力を貸してくれた仲間たちが心休まるような楽しい場所にしていきたいと思う。

藍染め体験もできる心安らぐ古民家宿。震災をきっかけに、中村さんが自ら選択し歩んできた道は、思いもかけない大きな実を結びつつある。

彼女が設立した合同会社の名は「でんでんむしカンパニー」。でんでんむしのようにゆっくりではあるけれど、中村さんの歩みは着実に実だ。そして、彼女の生き方は、南三陸町の日々の暮らしに秘められた豊かさやその価値を、改めて人々に気づかせている。

※みちのく潮風トレイル



みちのく潮風トレイルは、震災後に環境省が定めた青森県八戸市から福島県相馬市までの太平洋沿岸をつなぐロングトレイル。トレイルとは森林や里山、海岸、集落を通る「歩くための道」のこと。森、里、川、海のつながりから生まれた自然とそこで紡がれた人々の暮らしの物語を体感しながら歩きたい。
<http://tohoku.env.go.jp/mct/>

*Michinoku Sea Breeze Trail is a long trail connecting the Pacific Coast from Hachinohe City in Aomori Prefecture to Soma City in Fukushima Prefecture, which was established by the Ministry of the Environment after the Great East Japan Earthquake in 2011. The trail is "a road to walk" through forests, the seashore, and villages. Visitors can enjoy walking along this trail while feeling the power of nature that links forests, villages, rivers and the sea and the people living there.
<http://tohoku.env.go.jp/mct/>



▲蜘蛛滝そばの磨崖仏。不動明王の姿が浮かび上がる。



右上は首が失われた坊ア墓。▶
 下は穴滝。



の博打師が博打に勝つために縁起をかついで石像の頭を持ち去ったという墓の伝説が残っている。

平安時代、修行僧たちは、危険な断崖を藤ヅルにつかまりながら下り、滝に入って経文を唱える修行をした。町史にこんな話が記されている。ある日、通りかかった木こりがいたずら半分にその藤ヅルに鉋を当てたため、修行僧が大雨の後の滝壺に落ち流された。僧を見つけた樋の口の人々が小屋を作り親身になって、僧を看病した。いよいよ自分の命が尽き果てると思った僧は、「今後樋の口に火難が起これぬよ

南三陸 トレイルウォーク

みちのく潮風トレイルを歩く

Let's Walk Along the Minamisanriku Route of the Michinoku Sea Breeze Trail



▲何段にもなって水が流れ落ちる蜘蛛滝を見下ろしながら「行者の道」をたどる。

千年の時間が流れる山の別世界 田束山、行者の道

春には一面のツツジが山頂を覆う田束山。今から千年以上も前の平安時代、すでにここには多くの人々が訪れていた。大和と蝦夷の戦いが長く続く中で、文化が融合していった時代である、南三陸地域は金を産出し、平泉には奥州藤原氏が台頭した。約千二百年前には、この地域に熊野や羽黒から修験者たちがやって来ていたことも知られている。田束山は、彼ら、修験者たちが目指す修行の場として、山岳信仰のメッカになったのである。

田束山の語源の由来には2つの説がある。古文書に記されている「龍ヶ峰」という名が語源であるという説、そしてもう一つは、秀衡の四男、本吉四郎高衡が故郷の山「束稲山」に似ていることから田束山と命名したという説だ。

山にこもって厳しい修行を重ね、悟りを得る修験道は、日本古来の山岳信仰と仏教とが結びついた日本独自の宗教である。

田束山の山頂には11もの経塚がある。

り、調査により八百年前のものであることが確認されている。出土した青銅製の経筒は多賀城市にある東北歴史博物館に収蔵されている。

田束山の「東の行場」と呼ばれる1.5kmの登山道は、修験者たちの修行の足跡を辿る「行者の道」である。かつて修験者たちは、この山中で断食をしたり、滝で水垢離を行ったりした。霊気漂う聖域に迷い込むようなトレッキングを体験できる登山道は、「※みちのく潮風トレイル」のルートにも指定されている。

行者の道の登山口へは、歌津の上沢集会所（旧上沢分校）から沢沿いに樋の口方面へと上っていく。「樋」は「ひ」と読むことから、その地名は、修験者が山に入るときに松明に火を点けた場所、あるいは金鉋脈を指す「樋」から来ているとも言われている。

林道を進んで行くと、右手の小高い場所に頭のない僧侶の石像を見つけることができる。「坊ア墓」と呼ばれている。1864〜68年の間に、土地

Mt. Tatsugane, Road of Monks a sacred spot for monks leading an ascetic life in the mountains

In spring time, the slopes of Mt. Tatsugane are covered with azalea blossoms.

Venerated history of Mt. Tatsugane since the Heian Period (794-1185). Heian is the period when the Yamato and Ezo cultures formed a new culture as battles continued for many years between the Ezo, the indigenous people of the Tohoku region, and the Yamato, coming from the west. Gold mines flourished in the Minamisanriku area, and with the rising power of the Oshu Fujiwara clan in Hiraizumi to the north, various people moved into this area. Around 1200 years ago, monks from Kumano and Haguro were already here. Mt. Tatsugane became a mecca for mountain worship and a training ground for monks.

Monks were sequestered in the mountains and underwent strict training so that they could attain spiritual awakening. This form of asceticism is a unique religious practice which combined ancient Japanese mountain faith with Buddhism.

In the past, many monks at Mt. Tatsugane ran over steep trails and sit/stood under waterfalls as part of their ascetic training. There are no less than eleven 800-year old kyo-zuka (mounds where sutras were buried) on the summit, which were discovered during an excavation. They found a bronze kyo-zutsu (sutra case) is stored at the Tohoku History Museum in Tagajo City.

As Fujiwara no Hidehira (the third generation of the Oshu Fujiwara clan) worshiped at this mountain, several temples were built in his honor and monks settled in the area.

A mountain trail 1.5 km-long in Mt. Tatsugane is called Higashi no Gyoba (East Training Ground) where those who want to practice ascetic training can follow the same path that the monks used. In the past, the monks fasted and sit/stood under waterfalls for spiritual enlightenment. You can experience trekking and lose yourself in the sacred aura of this mountain. This route that goes up to the summit of Mt. Tatsugane is a part of the "Michinoku Sea Breeze Trail." *

You finally enter into the "East Training Ground" where the monks did their training. As you climb up the trail, you will cross streams to your right and to your left, and a variety of lovely wild flowers will greet you in each season. From a small suspension bridge, you will see the Kumodaki Waterfalls (also known as Ohtaki Waterfalls), where the water flows down in a cascade. You may imagine the cold waters falling onto the still figure of a monk sitting under the waterfalls. As you climb further up from the suspension bridge, a carving on the steep rock of the face of the Buddha will come into view. It is the moss-covered statue of the Fudo Myo-O' which a monk once engraved. It is now difficult to see the faded lines of the engraving, but it reflects the passion of the monk's faith.

As you climb higher up the mountain, the air seems more refreshing and you will feel as though you are entering into a sacred world. The large Zelkova and cedar trees standing on the cliff on the north side of the Kumotaki Waterfalls can look down upon those who came through this mountain path for hundreds of years. There is a sense of eternity at this place. You can hear water thundering down the mountainside. This is the Anadaki Waterfalls. This sound will recall the monks of long ago who went through the waterfall training of sitting under icy cold waters. At the base of the waterfall, the rock which Jikaku Daishi used for meditation, remains unchanged to this day in spite of the thundering flow of the falls.

You leave the forests along the mountain stream of the training ground deep in the mountain where you can commune with nature, and climb up the trail towards the top of the mountain.

Eventually, you reach the place where several large Zelkova trees stand. It has been recorded that a lot of temples and monks' dwellings were built around there in the distant past. At one time, the Hagurosan Seisuiji Temple stood at the top, with the Tatsuganesan Jakkoji Temple built slightly below it. The Horowasan Kinpuji Temple stood at the north peak, as well as a big building called Shichido Galan where the monks gathered, and over 70 dwellings where the monks lived. In spring time, many butterflies fly in the vicinity of the summit where you can see the remains of these buildings. The butterflies seem to hover over the souls of the people who came over this mountain.

Travelers on the "Road of Monks" in Mt. Tatsugane will gather their strength as they keep on walking along this historic path that goes back a thousand years.



▲上／山深く静かにたたずむ巨木たち 右下／宿坊跡 下中央／山頂からは歌津崎や金華山が一望できる。 左下／経塚群跡

うに念力を持って草葉の陰から祈る」と言つて息絶えた。集落の人たちは、この僧を弔い、石像を建立して冥福を祈り続けて来たという。

さて、「東の行場」に入ると、小さな吊り橋の上から、水が何段にもなつて勢いよく流れ落ちている蜘蛛滝（別称大滝）を見ることが出来る。滝壺を見下ろしながらさらに上っていくと、険しい岩壁に彫られた磨崖仏が現れる。かつて修験者が描いた不動明王である。今ではその描線も苔むして、見えにくくなっているが、当時の修験者たちの情熱が伝わってくる。

深い山の中で空気がさらに清涼に感じられ、神聖な世界に深く入り込むような感覚を覚える。巨木たちは、何百年も前からこの山道を行き交つてきた行者たちを見下ろして来たのだろう。

やがて激しく水が落ちる音が聞こえる。穴滝だ。行者が滝に打たれている姿が思い浮かぶ。滝壺の前には、その昔、慈覚大

師が座禅をしたと伝わる岩が、激しい流れに洗われながらも動じることなく、そこにある。

やがて森が開けると、樹齢数百年と言われる大ケヤキが林立する場所に行きつく。平泉の藤原秀衡がこの山を信じたことから、田束山には数々の寺や僧舎などが建立されていた。かつて山上には羽黒山清水寺、その下には田束山寂光寺、北嶺には幌羽山金峰寺があった。さらには七堂伽藍と呼ばれる僧侶が集まる大きな建物や、僧侶が生活する七十余りの坊があったという。

神仏混淆、修験の霊山として栄えたこの山のすべては、度重なる山火事で焼失した。その遺構が残る山頂付近では、蝶たちが群舞する。その姿が、今は亡きこの山を行き交つた人々の魂と重なる。

千年の悠久の時の流れと山の息吹を感じつつ歩く田束山・行者の道は、歩き続ける者の心に、新たな力を与えてくれる。

Midwinter camping in Cape Kamiwarizaki

Experience starry skies,
a bonfire, and tranquility
A special night to remember

White waves splash over uniquely-shaped rocks lined in a row. The dazzling blue of the Pacific Ocean extends beyond the green pine trees. Kamiwarizaki Campground is the site for such spectacular scenery.

Campers come here in search of the pleasures of camping in wintertime. Recently, women have also started coming to this campground in greater numbers. The attraction of camping in winter is the night sky. Because of the crisp cold air, the stars look particularly clear. The stars in the sky appear as “chandeliers” for the campers.

In winter, there are fewer campers at the campground, and you can enjoy a quiet relaxing time. You should have cozy conversations with other campers.

The climax of the camp is gathering around the bonfire. Your mind is calm as you gaze at the flames dancing in the dark. Kamiwarizaki Campground uses a Swedish torch to light the bonfire. It is made from a local cedar log with a deep cut in it, which is ignited with firing materials in the center. Then the flame starts to burn like a huge candle. When staring at the calm flickering of the flame in the jet-black darkness, you will feel a sense of release from the busyness of everyday life.

Kamiwarizaki Campground offers a special “Barbecue picnic” where campers can come empty-handed because everything is already prepared for you. It is very popular not only with campers, but also with day trippers. This is because visitors can easily enjoy the camp's atmosphere without actually camping. Most of the ingredients used for the barbecue are also from Minamisanriku. Mid-winter camping has a charm that cannot be found in other seasons. It is a special time to reexamine yourself and reflect in the quiet of the night.



▲神割崎キャンプ場は、大海原を臨むすばらしいロケーションだ。



▲スキレットで加熱すると
食材のおいしさ倍増！

◀時間の経過と共にスウェーデン
トーチの下部も赤々と燃え出
す。1時間あまり燃え続ける。

神割崎キャンプ場は、自然とともに
生きる豊かさを、子どもから大人まで
味わってほしいと、常に新しいコンテ
ントを開拓している。
好評を博している神割崎キャンプ場
名物の手ぶらでバーベキューは、キャ
ンパーたちだけでなく、一般の方にも
大人気だ。実際に泊まらなくても、キャ
ンプの雰囲気を感じて味わえ、道具も
持参しなくていいことが、人気の秘密
だ。

ここで使われる食材も、ほとんどが
地元産。キャンプサイトで青い海を臨
みながら食べる、四季折々の旬の食材
を使った野趣あふれる食事は、格別の
味わいだ。
神割崎でキャンプを楽しむ人々が、
その前後にまちの人たちと交流し、ま
ちの豊かな食材と出会い、この町なら
ではの体験をしていただけのような、
地域につながるキャンプを目指してい
と、南三陸町観光協会ではさまざまな
取り組みを続けている。
真冬のキャンプは、他のシーズンに
は味わえない魅力を秘めている。静か
な夜のとばりの中で、自分自身に深く
向き合えるかけがえのない時間が、そ
こにある。

星空と炎と静けさと
夜のとばりの中で味わう贅沢なひととき

南三陸
キャンピング

神割崎で 真冬のキャンプ

▲スウェーデントーチを囲みながら、静かに夜が更けていく。耳を澄ませば潮騒が聞こえる。

居並ぶ奇岩に飛び散る白い波しづ
き、緑の松越しに、圧倒的な青い太平
洋がどこまでも広がる。
そんな絶景をバックグラウンドに持
つ、神割崎キャンプ場が竣工したのは、
1969年、約50年前のことだ。芝生
のキャンプサイトから海が眺められる
キャンプ場は、現在でもそれほど多く
はない。春は桜、初夏のニッコウキス
ゲの群生、秋は紅葉が楽しめる神割崎。
半世紀にわたり、多くのキャンパーた
ちが、崖下で鳴り響く波の音を枕に眠
りについてきた。
最近では寒くなっても、キャンパーた
ちが訪れている。女性キャンパーも目
立つようになった。
冬のキャンプの魅力は、なんと言っ
ても夜空だ。キーンと冷え切った空気
は澄みわたっているため、漆黒の闇に
星がひとときクリアに見えるのだ。輝
く満天の星はキャンパーたちのシャン
デリアだ。また、夜が長い冬は、静か
な時間を楽しむことができる。語り合
うひとときが、ともに過ごす人同士を
より親密に近づけてくれる。
最近のキャンプブームの陰には、地
球環境への危機意識が高まる中、若い
世代の自然回帰への願望がある。水を

汲む、火をおこすといった、普段は意
識することもなく行われている当たり
前のことを、キャンプ生活は改めて見
直させてくれる。便利すぎる日常を改
めて見つめて、原点に帰るきっかけを
くれるのだ。至福の贅沢を味わえる非
日常がそこにある。
キャンプのクライマックスは、火を
囲む時間である。闇の中でゆらめく炎
を見つめていると、不思議と心が穏や
かになっていく。変幻自在の炎のダン
スは、決して、人を飽きさせない。
神割崎キャンプ場では、北欧発祥の
スウェーデントーチを準備している。
地元産の杉の丸太に深い切れ込みを入
れたもので、中央に着火材を打ち込ん
で火をつける。すると、まるで巨大な
キャンドルのように炎が燃え始める。
その炎の静かな揺らめきを、漆黒の闇
の中で見つめていると、日常の忙しさ
から心が解放されていく。この炎でマ
シュマロをトロリと溶かし、デザート
タイムを楽しんでみたい。
あつという間に暗くなってしまふ冬
のキャンプでは、火のありがたみが何
倍にも感じられる。身体がぬくもるだ
けでなく、あたりを照らし出してくれ
る柔らかな灯りに心が安らぐ。

の保存会のみなさんが戸倉に泊まり込みで教えてくれた。しかし、最初は19人も集まった住民も、10日目は6人に減る始末。32もの音楽と8つの躍りが組み合わさり、17の場面を演じなければならぬこの鹿子躍を身につけるまでの村岡さんらの苦労は、筆舌に尽くしがたかったにちがいない。その後、村岡さんが舞川に通い、こうして、舞川の鹿子躍の唄、振り、装束を体得して、水戸辺の鹿子躍は見事復興したのである。

村岡さんはこの稽古の間にこんな体験をした。何度やっても引つかかるところがあり、何日経ってもうまくいかなかった。しかし、ある日、そこがすんなりとうまくできた。すると、その瞬間、不思議とそこから先の振りや唄のひとつひとつが、「これは昔やったことがある」と感じられた。まるで記憶が呼び覚まされるように、村岡さんの身体に行山流の鹿子躍が染み込んでいった。

こうして体得した躍りを、村岡さんは平成4年から子どもたちに教え始めた。その稽古は今も変わらず続けられている。

鹿子躍は危機に直面する。東日本震災である。

大津波ですべての家が洗いざらい流され、無残な姿に変わり果てた中、奇跡的にも鹿子頭や太鼓が見つかったのである。見つかった道具をもとに、避難所で女性たちが布団の布で衣装をこしらえ、水戸辺の人々が避難生活を送っていた登米市の避難所で5月の連休に鹿子躍を躍った。犠牲になった大切な人たちの供養のために、生きとし生けるものの鎮魂のために。鹿子躍は水戸辺の人たち同士の手を確かめ合っている、心のよりどころであることを、老いも若きも確信する瞬間だった。みんなが涙を流し、そして勇気を奮い立たせた。

このニュースが伝えられて、郷土芸能の重要性に多くの人が気づき、三陸沿岸の郷土芸能への大々的な支援へとつながっていった。

また、こんなこともあった。震災前に、役場の人々が異にかかった野生の鹿の立派な一対の角を、いつか鹿子頭の角にしたらいいのではないかと持ってきてくれた。まさに八鹿躍りにぴったりの、見事に枝分かれた角だった。もちろんそれも流されたが、またもや

奇跡的に瓦礫の中からその白い角の片割れが出て来た。しかし、一本だけではどうにもならない。ある日、村岡さんの前を瓦礫を積んだトラックが通り過ぎていった。その時瓦礫の山の中に、あの白い鹿角のもう一本が紛れているのが目に入った。村岡さんはすぐさまトラックを追いかけ、その角を取り戻した。その鹿の角は、今、八頭の鹿子頭のひとつに使われている。白亜の雄々しい角は喪失と復活の象徴となった。（右頁右上写真）

水戸辺の若者たちも震災後、津波によって払われたあまりに大きな犠牲を悼んで舞い、海山が育む生命の恵みと自らの生命への感謝を表して躍り、水戸辺鹿子躍の精神を身体と心にたたき込んできた。若者たちは海外や全国各地でこの鹿子躍を披露する度に、ふるさとの水戸辺を思い、自然の中に生かされている我が身を感じる。

2016年春、一関市の行山流舞川鹿子躍保存会の人々が南三陸町を訪れた。水戸辺の鹿子躍供養碑をお参りし、水戸辺の人たちと交流した。「舞川に鹿子躍があるのは、水戸辺の人たちのおかげだ。」と御礼参りをするようになったという。そして、夏に南三陸で

行われた「三陸海の盆」で共に「慕躍」を躍った。震災の犠牲者を供養するために。

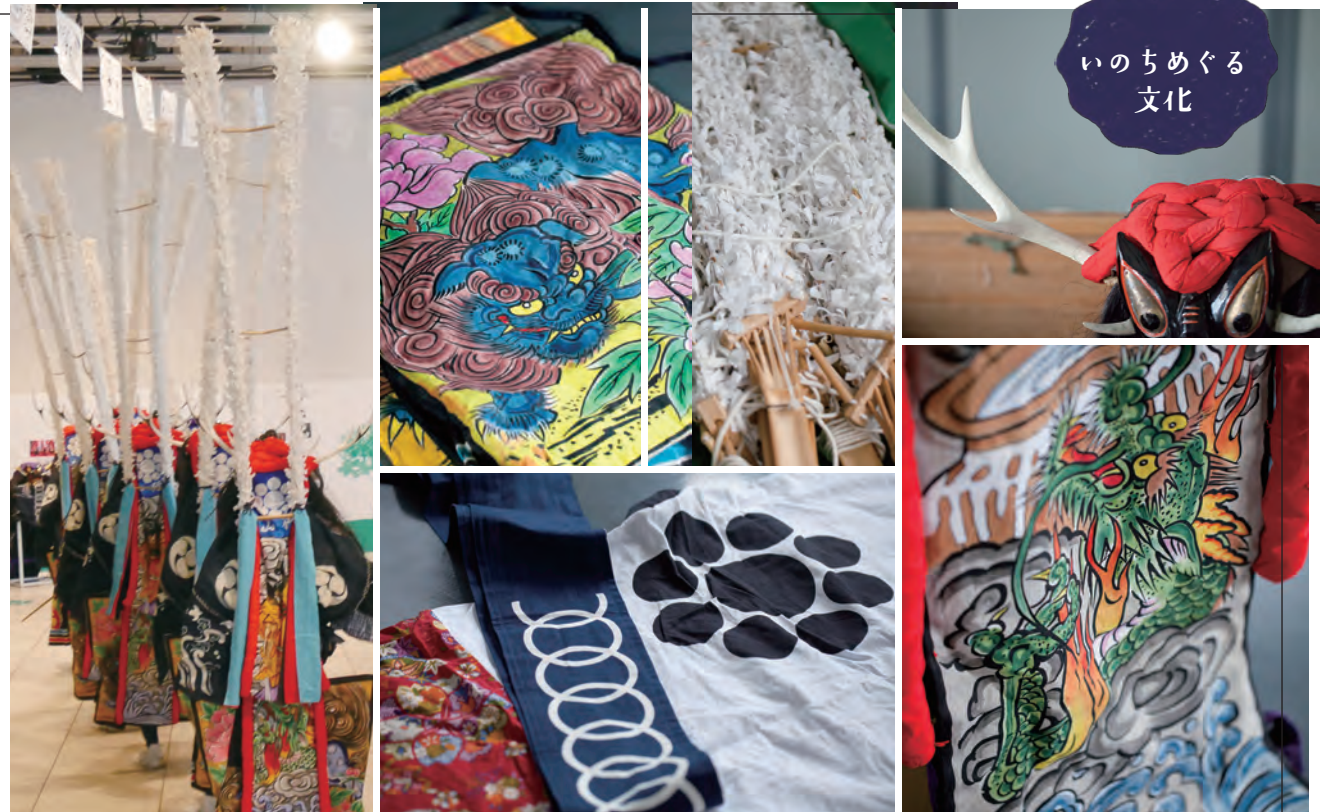
多くの人たちの人生と共におよそ三百年の時を超え、大津波災害という未曾有の試練を乗り越え、行山流水戸辺鹿子躍は、その発祥の地、南三陸町戸倉地区水戸辺で、真の復興を遂げたのである。



▲保存会会長の村岡賢一さん

▲踊り手たちが太鼓をたたきながら
現れると場の空気が一変する。

いのちめぐる
文化



右上／^{がわじし}「側鹿子」^{ししがしら}の鹿子頭。瓦礫の中から見つけた鹿角をつけた。右下／「中立」の鹿頭の背面につけられた「流し」。スサノノミコトのヤマタノオロチ退治の場面が描かれている。中右上／長さ2.7mのササラ 中左上／袴の背面にも鮮やかな絵が染め付けられている。中下／衣装の各所に染め抜かれている伊達家の九曜紋(左)。輪違紋(右)は登米の伊達家から拝領と伝えられる。左／衣装をもった男たちはまさに「聖獸」。

試練に磨かれた魂の躍り
 行山流水戸辺鹿子躍復興の物語

「東北の聖獣のようだ。」ある人は、水戸辺の若者たちが装束をつけた姿を見て、そうつぶやいた。2・7メートルもの高さのササラ、伊達家より拝領の九曜紋や輪違紋わだちもんが染め抜かれた衣装、神々を描いた艶やかな「流し」、そして八股に枝を広げた見事な鹿の角。行山流水戸辺鹿子躍を躍る男たちの姿には華がある。

元禄13(1700)年に本吉郡水戸
辺村の伊藤藤内持遠が書き記した巻物
によれば、水戸辺村で持遠が始めたと
されている。3代目までは水戸辺村で、
4代目は平磯村(現気仙沼市本吉町)、
5代目は入谷村の入谷四郎兵衛が継承
し、6代目は相川村(現若手県一関市)
の吉田猪太郎に伝えられた。これより、
現南三陸町での躍りの形跡は確認され
ていない。この鹿子躍はその後も、舞
川村(旧相川村)にて、昭和10年代ま
で42代の長きに亘り継承されてきた。
日本が戦争の時代に突入すると他の伝
統芸能と同じように、この鹿子躍もや
むなく中断。復活の話が持ち上がった
のは昭和30年代に入ったのことだっ
た。舞川村の人々が毎晩の猛練習の末、

昭和32年ついに復興に至った。

南三陸町戸倉地区水戸辺で鹿子躍が復活するまでには、さらに25年の月日を要する。道路工事の最中に、偶然発見されたのは「奉一切有爲法躍供養也」という言葉が刻まれた二つに折れた石碑だった。「生きとし生けるものの供養のために躍る」と記された石碑は、この水戸辺こそ行山流鹿子躍の発祥の地であることを証明するものであることが、昭和57年、調査によって明らかになった。

現在の行山流水戸辺鹿子躍保存会会長の村岡賢一さんは、これまでその歴史を聞いてはいたものの、その石碑の発見によって、今こそ水戸辺に鹿子躍を復活させる時だと思い立ち、旧仙台藩領内の鹿子躍団体に弟子入りを願ひ出した。門外不出だからと断られる中、即断で承諾してくれた団体があった。「喜んで本家返しをさせていただきます。」

一関市舞川の行山流舞川鹿子躍の故小野寺千治会長が、笑顔で引き受けてくれたのだ。



南三陸町の食、体験、宿のお問い合わせは 南三陸町観光協会へ

☎ 0226-47-2550

9:00-18:00 年中無休（年末年始を除く）

Email post@m-kankou.jp

〒986-0752 宮城県本吉郡南三陸町志津川五日町 201-5
（南三陸さんさん商店街内インフォメーション）

【南三陸町観光協会公式 HP】

宮城県南三陸から、地域の観光情報を発信中！

<https://www.m-kankou.jp/>

English <https://www.m-kankou.jp/english/>

繁体中文 <https://www.m-kankou.jp/tw/>

南三陸町体験学習プログラム

<https://www.m-kankou.jp/educational-travel/experience-menu/nature/>



南三陸町観光協会
公式 Facebook



南三陸町観光協会
公式 twitter



南三陸町観光協会
公式予約サイト
みなたび



南三陸町観光協会
公式 Instagram



「みなたび」は、南三陸の宿泊施設や各種ツアー・プログラムの予約サイト。みなたびだけのツアー・プログラムや宿泊プランをチェック！

無料メルマガ会員募集！

南三陸町観光協会公式メールマガジン「みなマガ」では、南三陸町の最新観光情報（イベント、ツアー、宿泊、食など）に加えて、メルマガ限定のプレゼントキャンペーン情報など、お楽しみコンテンツを盛り込んで配信しています。HP からお申し込みください！

The dance of souls refined through overcoming hardships

The story of "Gyozan-ryu Mitobe Shishi Odori" (Deer Dance)

Dancers carrying tall 2.7-meter long "Sasara" bamboo stalks are dressed in costumes with "Kuyo" (family crest of the lord of Sendai) and "Wachigai" (family crest of the lord of Tome) made from glittering "Nagashi" cloth on which gods are drawn, and on their heads are placed brilliant deer antlers spreading out in eight branches. Clothed in such fabulous attire, the dancers of the Gyozan-ryu Mitobe Shishi Odori Dance exude a mystical aura.

According to a scroll written by Ito Bannai Mochitoh in Mitobe Village, Motoyoshi-gun in 1700, Mochitoh started this dance in Mitobe Village. The first to third head of the dance society came from Mitobe Village, the fourth from Hiraiso Village, and the fifth head was Iriya Shirobei from Iriya Village, and the sixth head moved to Aikawa Village (present Ichinoseki, Iwate Prefecture). After that, there was no evidence that the Shishi Odori was danced in Minamisanriku, and the Shishi Odori was handed down in Maikawa Village (present Ichinoseki, Iwate Prefecture).

A stone monument, which was broken in two, was discovered by chance in the midst of construction of a road. The monument is inscribed with the words "We are dancing as a memorial to the souls of all living creatures." In 1982, this proves that the area around Mitobe was the birthplace of the Gyozan-ryu Shishi Odori.

Mr. Kenichi Muraoka, the present president of the Society, made up his mind, "Now is the time to bring a rebirth of the Shishi Odori in Mitobe." He asked the Shishi Odori dance preservation societies in the former Sendai Clan to accept him as a pupil. However, they all turned down his request because they did not want to teach the dance to outsiders. However, the late Senji Onodera who was the former president of the Gyozan-ryu Maikawa Shishi Odori Dance Preservation Society, accepted him as a pupil.

"We will gladly assist in the revival of the Shishi Odori in its birthplace."

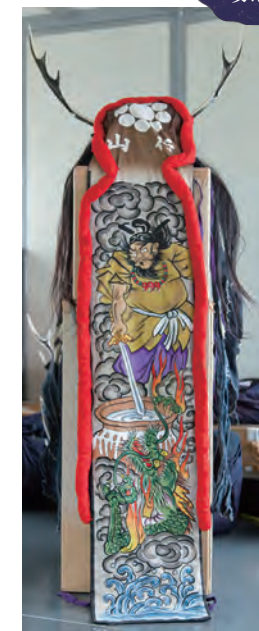
In 1991, dancers from the Maikawa Shishi Odori Dance Preservation Society stayed overnight in Mitobe to teach the Shishi Odori. However, the Shishi Odori consists of 17 scenes combining 32 songs and eight dances. Until the dancers could master this Shishi Odori, they had to overcome so many difficulties that words cannot adequately describe them. Kenichi went Maikawa several times and eventually the Mitobe Shishi Odori was successfully revived.

The Mitobe Shishi Odori, however, faced a crisis again. It was the Great East Japan Earthquake of 2011.

All the houses in Mitobe were washed away by the massive tsunami and the town was completely changed in appearance. Amid this devastation, the deer heads and drums were miraculously found. Using the heads, drums, and other items found, the Shishi Odori was performed on a public holiday in May as a "memorial for loved ones who fell victim to the tsunami and earthquake and for the repose of souls of all living creatures." It was the moment when everyone was convinced of their close bond and that the Shishi Odori had found its home. Tears were shed and many received courage from the dance.

After the earthquake, the young people of Mitobe mourned the victims of the tsunami and danced to give thanks to the lives nurtured by the sea and mountains and for their own lives. They have accepted the spirits of the Mitobe Shishi Odori Dance into their bodies and hearts.

The Gyozan-ryu Mitobe Shishi Odori Dance touched many people's lives over the past 300 years. It was able to overcome the unprecedented challenge of the massive tsunami disaster, and has been successfully revived in its birthplace of Mitobe in the Togura district.



▲海を臨む丘に復元された
行山流水戸辺鹿子躍舜祥
の地と記された供養碑



▲供養碑の拓本